



# TWUM'S'VAINA

The Taste of Happiness from Islands  
Le Goût du Bonheur des Îles

Rue des écoliers 65

4100 Seraing

Tel : 0497 / 83 78 22

Email : [info@twumsvaina.be](mailto:info@twumsvaina.be)

: [twumsvaina@yahoo.com](mailto:twumsvaina@yahoo.com)

Site du magasin : [www.twumsvaina.com](http://www.twumsvaina.com)

Site de la vanille : [www.twumsvaina.be](http://www.twumsvaina.be)

BE 0534. 650. 241

IBAN BE97 0689 3475 2449

Code fournisseur

## FICHE TECHNIQUE

Matière première est acceptable par à la norme

M-107

**Vanille de Madagascar en Gousse**

AFNOR, NF ISO 5565-1

### Description

Production :	Échaudage : Des panier de gousses de vanille vertes sont plongées dans l'eau chaude de 63°C; étuvage : les gousses sont aussitôt places entre des couvertures de laine douze à quatorze heures; Séchage : pendant deux à six semaines, la vanille est séchée quelques heures tout les jours à température environ 65°C; l'affinage se fait pendant huit mois. C'est durant cette période que l'arôme se développe.	Ingrédients: gousse de vanille Bourbon ( taux vanille : 1,4 à 2,4 %  Taux humidité: 42,16%
Origine :	<b>Madagascar</b> ( Antahala )	Taille variable selon la référence en ( 12 à 22 cm )

Définition : vanille de Madagascar cultivée traditionnellement par la famille sana adjuvant chimique.

### Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur : Caractéristique de la vanille, complexes chaudes, sucrées et riches

Couleur : gousse brune / noire

### Caractéristiques micro biologiques

E.coli / g	Salmonelles	S. Aureus / g
_____	abs/25g	_____
OGM :	Aucun	
Ionisation :	Non	
Allergènes :	Absence	
Alcool	Non	
Autres	Pas de contamination croisée	

### Conditions générale

DDM :	24 mois
Conservation :	à température ambiante à l'abri de la lumière
Numéro de Lot :	V-001/19
Composition	100% de gousse de vanille
Échantillon gousse de vanille	1,74+- 0,03 %
Description de l'échantillon	Le gousse de vanille dans un emballage en papier bien fermé
Condition de stockage	Entrepôt sain à température stable, éviter les chocs thermiques. Possible perte de poids en cours de stockage sans sur sous vide.

### Utilisation et photo

**Conseil d'utilisation** : Coupez une gousse de vanille dans le sens de la longueur et extrayez les graines à l'aide de la pointe d'un couteau. Les gousses vides pourront être ajoutées dans votre sucre pour faire du sucre vanillé!  
Les gousses de vanille seront délicieuses ajoutées à vos yogourts, gâteaux ou céréales chaudes. Elles sont très parfumées, une demi-cuillère à thé suffira à parfumer votre plat!



Bulletin d'analyse n° 063/19/CNRE/D2 BC: du 21/11/19 à Sambava

Date de création	27 juin 2019	Mise à jour	15 octobre 2019	Importation en Belgique par TWUM'S'VAINA	18 novembre 2019
------------------	--------------	-------------	-----------------	--	------------------